



BORGO  
CANALICCHIO  
DI SOPRA®

— ∞ WINE RELAIS ∞ —

OUR CULINARY RECOMMENDATIONS  
I NOSTRI CONSIGLI CULINARI



# *Our culinary recommendations*

## *I nostri consigli culinari*

A journey to explore the flavours, gourmet artists, and the charming wine bars and restaurants of Montalcino that have chosen to pair their specialties with Canalicchio di Sopra wines.

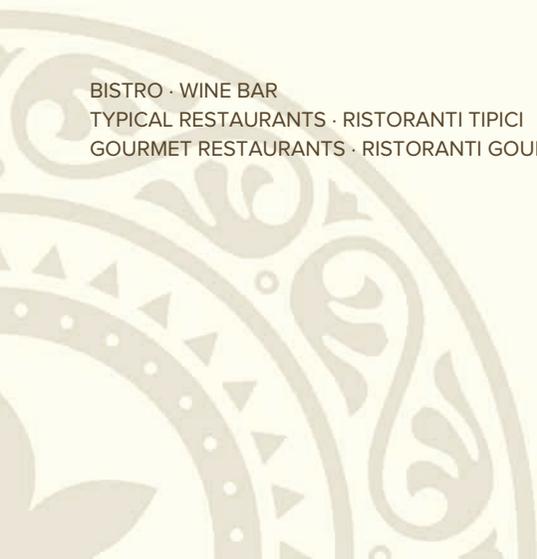
*Un viaggio fra sapori, artisti del gusto e locali suggestivi di Montalcino che hanno scelto di accompagnare le loro prelibatezze con i vini di Canalicchio di Sopra.*

BISTRO · WINE BAR  
TYPICAL RESTAURANTS · RISTORANTI TIPICI  
GOURMET RESTAURANTS · RISTORANTI GOURMET

pag. 1 - 8

pag. 9 - 20

pag. 21 - 28

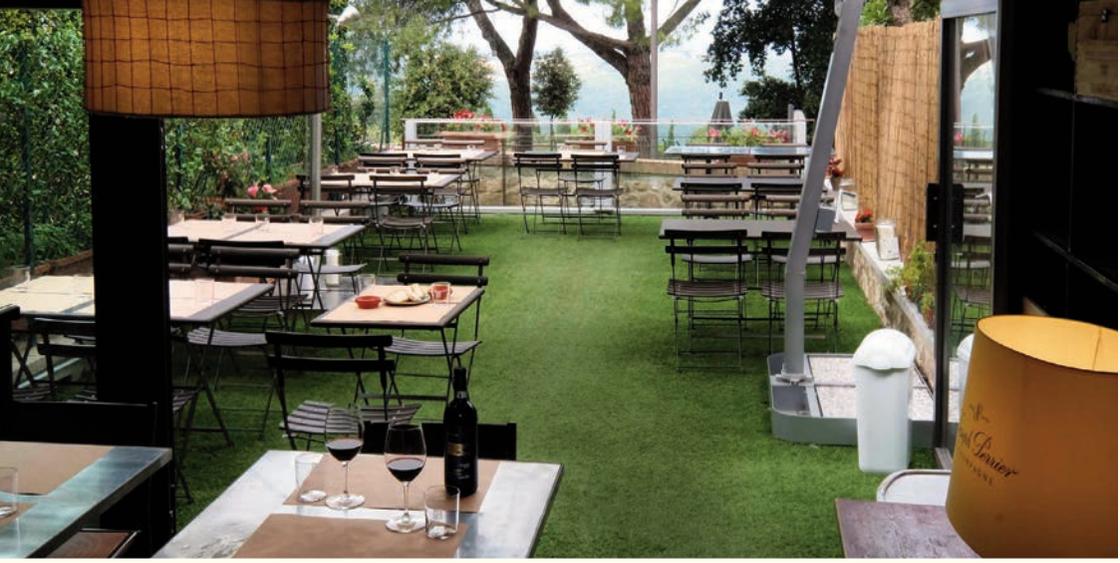




## ALLE LOGGE DI PIAZZA

*Rare Delicacies  
Ricercate prelibatezze*





## LA SOSTA

*Elegance, tradition and innovation*  
*Eleganza, tradizione ed innovazione*





## ENOTECA LA FORTEZZA

---

*Wine bar and Shop*  
*Enoteca*

## DESCRIPTION · DESCRIZIONE

Enoteca La Fortezza is located right inside the ancient fortress of Montalcino, a place rich in history that was the symbol of the last glorious defence of the Sienese Republic in 1555 against the Florentine Hispanic troops.

Historic wine shop of Montalcino, La Fortezza is now managed by Fabio Tassi who has made it a point of reference for quality wine lovers and for all those who want to know the protagonists of the fascinating world of Montalcino and its Brunello. Wine bar and shop where is possible to have many different wine tasting, lunch, dinner and organize events besides visiting the ancient fortress walls.

*Enoteca La Fortezza si trova proprio all'interno dell'antica fortezza di Montalcino, un luogo ricco di storia che fu il simbolo dell'ultima gloriosa difesa della repubblica Senese nel 1555 contro le truppe ispano-fiorentine.*

*Storica enoteca di Montalcino, La Fortezza è oggi gestita da Fabio Tassi che ne ha fatto un punto di riferimento per gli appassionati di vino di qualità e per tutti coloro che desiderano conoscere i protagonisti dell'affascinante mondo di Montalcino e del suo Brunello.*

*L'enoteca è disponibile per diversi percorsi di degustazione, pranzi, cene ed organizzazione eventi oltre ad essere l'entrata per la visita delle antiche mura della fortezza.*

### Enoteca la Fortezza di Montalcino Srl

Piazzale Fortezza · 53024 Montalcino (SI) · Italia

Tel. +39 0577 849211

[www.enotecalafortezza.com](http://www.enotecalafortezza.com) · [info@enotecalafortezza.com](mailto:info@enotecalafortezza.com)

Time / Orario: 9:00 / 20:00

Notes / Note:

---

---

---

---

---

---

---



## VINERIA LE POTAZZINE

*The tradition between style and elegance*  
*La tradizione fra stile ed eleganza*

## DESCRIPTION · DESCRIZIONE

Right in the heart of historic Montalcino, a stone's throw from the Palazzo Comunale, this wine bar-restaurant offers typical local dishes such handmade pasta, beef tagliata, selection of cured meats and sheep's cheese. The owner Gigliola, with a great experience in selling and producing wine, offers a wide selection of wines by the glass as well the possibility to choose a bottle from the 500 labels kept in her adjacent wine shop. With a nice weather it is possible to dine outdoor on the charming jasmine-edge patio.

*Nel vivo del centro storico di Montalcino, a due passi dal Palazzo Comunale, questo ristorante vineria propone piatti tipici del territorio come pasta fresca, tagliata di manzo, selezioni di salumi e formaggi pecorini. La proprietaria Gigliola, con una grande esperienza nel mondo del vino, sia come enotecaria che come produttrice, propone un'ampia selezione di vini al bicchiere oltre alla possibilità di poter scegliere una bottiglia fra le 500 etichette custodite nella propria enoteca adiacente. Durante la bella stagione è possibile pranzare all'aperto, all'interno del suggestivo patio di gelsomini.*

### Vineria Le Potazzine

Piazza Garibaldi, 9/11 · 53024 Montalcino (SI) · Italia

Tel. +39 0577 84 60 54

[www.lepotazzine.com/vineria-le-potazzine](http://www.lepotazzine.com/vineria-le-potazzine) · [vineria@lepotazzine.it](mailto:vineria@lepotazzine.it)

Time / Orario: 12:00am / 7:00pm non-stop

(July-August 12:00am / 2:30pm 7pm / 10pm) · Thursday Closed

12:00 / 19:00 orario continuato

(Luglio-Agosto 12:00 / 14:30 - 19:00 / 22:00) · chiuso il giovedì

Notes / Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## OSTERIA DI PORTA AL CASSERO

*The authentic flavours of Montalcino*  
*I sapori autentici della terra di Montalcino*

## DESCRIPTION · DESCRIZIONE

You can't come to Montalcino without stopping off at the Osteria Porta al Cassero. Opened by Piero in the middle of 1900s, today managed by the daughter Silvia who has kept the typical flavours of Montalcino farming tradition alive, offering the experience of genuine osteria. With just a small selection of well-made dishes and a list of wines exclusively from Montalcino, it's the simplicity of the place has made it a cult among the Montalcino eating establishment. And then the location, a stone's throw from Montalcino's enchanting 14<sup>th</sup> century fortress, full of history. A mix of ingredients served up cleverly by the next generation, Silvia, with the dressing of professionalism and congeniality.

*Non si può venire a Montalcino e non fermarsi all' Osteria Porta al Cassero. Fondata da Piero a metà degli anni '90, oggi è gestita dalla figlia Silvia che ha saputo mantenere vivi i sapori tipici e tradizionali della storia contadina di Montalcino, regalando un'esperienza di vera e autentica osteria. Pochi piatti ma ben fatti, una selezione di vini esclusivamente di Montalcino, è la semplicità che ha fatto di questo posto un cult tra le trattorie montalcinesi. E poi la location, a due passi dalla Fortezza di Montalcino, luogo carico di fascino e storia. Un mix di ingredienti che la figlia Silvia sa sapientemente condire con la sua professionalità e simpatia.*

### Osteria di Porta al Cassero

Via della Libertà, 9 · 53024 Montalcino (SI) · Italia

Tel. +39 0577 84 71 96

osteriadiportaalcassero@hotmail.it

Time / Orario: Wednesday closed · chiuso il mercoledì

12:00 / 2:30pm - 7:30 / 9:30pm · 12:00 / 14:30 - 19:30 / 21:30

Notes / Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## DROGHERIA FRANCI

*A country chic atmosphere*  
*Un'atmosfera country chic*

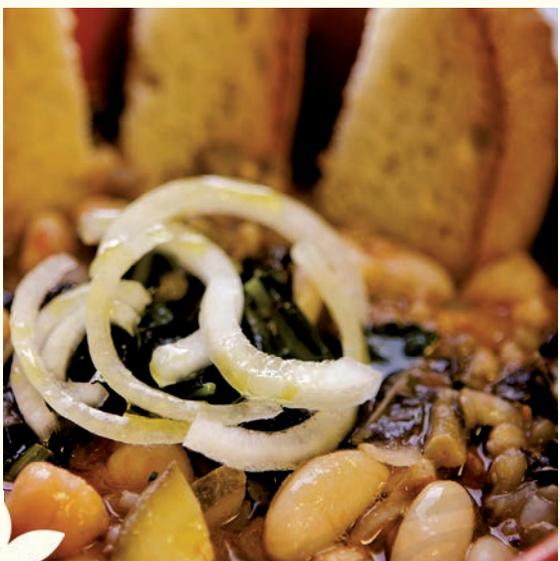




## RE DI MACCHIA

*Tradition and creativity*  
*Tradizione e creatività*





## TAVERNA GRAPPOLO BLU

---

*Rustic experience*  
*Esperienza rustica*





## IL GRIFO

*The simpleness of the tuscan tradition*  
*La semplicità della tradizione toscana*





## TRATTORIA IL POZZO

*Tuscan Tradition*  
*Tradizione Toscana*





## BOCCON DIVINO

*A gourmet experience  
Un'esperienza gourmet*

## DESCRIPTION · DESCRIZIONE

This restaurant was founded in 1992, thanks to the love of Mario and Vanna Fiorani and their daughters Marina and Alessandra for the authentic flavors springing from the generous Tuscan soil. Since 2000 the cuisine has been in the creative hands of Alessandra and the secrets of ancient Tuscan recipes like the Old-Style Peppered Beef Stew, Montalcino's Tripe with Saffron or the Carabaccia, are re-proposed by her expert hands, always with a touch of originality. It is Marina who reserves the guests a kind and professional welcome and takes care of the incredible selection of wines. From the marvelous terrace overlooking the Val d'Orcia, you can admire one of the most beautiful views in Tuscany; here you can seat comfortably to taste the restaurant's specialties while sipping a glass excellent Brunello di Montalcino. The Restaurant has been given top reviews in all the sector guidebooks for years. Named in Michelin and Gambero Rosso guides, it is also one of the most famous Italian restaurants that has been dedicated a special article in the American Wine Spectators journal, thanks to the quality of the cuisine and its carefully selected wine cellar, where Canalicchio di Sopra has always been given pride of place.

*La storia di questo Ristorante nasce nel 1992, dall'amore di Mario e Vanna Fiorani e delle figlie Marina e Alessandra per i sapori genuini di questa generosa terra Toscana. Dal 2000 la cucina è in mano alla creatività di Alessandra e i segreti dei piatti come l'Antico Peposo o la Trippa alla Montalcinese con lo Zafferano, la Carabaccia sono riproposte dalle sue sapienti mani, sempre con un tocco di originalità. L'accoglienza degli ospiti è invece affidata alla professionalità e alla gentilezza di Marina, che cura la selezione dei vini davvero ampia e ben assortita. Dalla meravigliosa terrazza che si affaccia sulla Val d'Orcia, si ammira uno dei panorami più belli della Toscana; qui, comodamente seduti, potete gustare le specialità del ristorante sorseggiando un ottimo Brunello di Montalcino. Il Ristorante è da anni presente con ottime recensioni su tutte le guide di settore, segnalato da Michelin e Gambero Rosso, oltre a essere uno dei ristoranti rinomati italiani a cui è stato dedicato una speciale sulla rivista Wine Spectators, per la qualità della cucina e la selezionata cantina, dove Canalicchio di Sopra ha sempre trovato un posto privilegiato.*

### **Boccon Divino**

Via Traversa dei Monti, 201 · 53024 Montalcino (SI) · Italia

Tel. +39 0577 84 82 33

[www.boccondivinomontalcino.it](http://www.boccondivinomontalcino.it) · [info@boccondivinomontalcino.it](mailto:info@boccondivinomontalcino.it)

**Time / Orario:** Low Season Tuesday and Wednesday closed · Hight Season Tuesday Closed · Bassa Stagione chiuso il martedì e mercoledì · Alta Stagione chiuso il martedì

12:30 / 2:00pm - 7:30 / 9:30pm · 12:30 / 14:00 - 19:30 / 21:30

web site reservation obligatory / Prenotazione attraverso il sito obbligatoria.

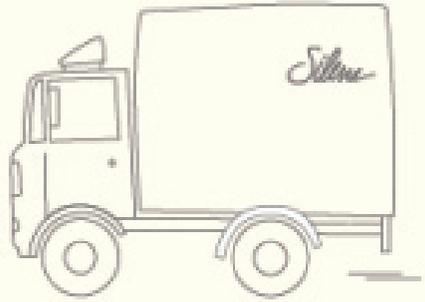


## IL SILENE

*The excellence of a gourmet restaurant*  
*L'eccellenza di un ristorante gourmet*



SILENE HOME DELIVERY



## SILENE HOME DELIVERY

*The excellence of a gourmet restaurant directly in your home*  
*L'eccellenza di un ristorante gourmet a casa tua*





## LE LOGGE

*Tuscan Tradition*  
*Tradizione Toscana*

## DESCRIPTION · DESCRIZIONE

Osteria Le Logge was born from the deep love towards wine and food that has matched Gianni Brunelli and his wife Laura. In 1977 the decision to open a restaurant, in a small narrow medieval street that from the main piazza leads up to the Pope's Lodge, very close to the fabulous Piazza del Campo in Siena, an UNESCO world heritage site. Today the Osteria offers a cozy environment with a light nostalgic taste, and it is located where the ancient grocery store Barblan&Riacci used to be. Gianni wanted to keep the ancient elegance, combining his innovative concept of fine foods tied to quality, taste and sustainability. Since the beginning, Osteria became a reference point of fine cuisine and cosmopolitan environment where intellectuals, politicians, artists, food lovers and visitors would gather. Today Osteria still embodies the concept of a "meeting point", where each guest can join the life of the restaurant in a cozy and familiar way. A conscious cooking, a transparent menu starting from the names given to the recipes, strongly connected with the daily relationship of the local selected producers. The authentic raw materials and the culinary evolution obtained from the flavor extraction gift to our guests a timeless vibrant moment and a fulfilling experience that brings them back the quality of time and the tradition of staying at the table.

*Il ristorante Osteria le Logge nasce dalla passione per l'enogastronomia che ha unito indissolubilmente Gianni Brunelli e la sua compagna di vita, Laura. Nel 1977, i due decisero di aprire questo ristorante a due passi dalla Piazza del Campo. Da subito punto di riferimento della buona cucina e ambiente cosmopolita in cui si riunivano intellettuali, politici, artisti, gastronomi e semplici visitatori, l'Osteria incarna ancora oggi il concetto stesso del "luogo di ritrovo", dove ognuno degli ospiti può partecipare alla vita del ristorante avvolto dalla familiarità trasmessa dal locale stesso. L'ambiente accogliente, fa convivere l'atmosfera tradizionale dell'osteria con il suo innovativo concetto di gastronomia d'autore legato ad una costante ricerca della qualità, del gusto e della sostenibilità. Una cucina immediata, un menù pulito a partire dai nomi dei piatti, legata ad un rapporto quotidiano con produttori selezionati, alla materia prima autentica ancorata alla stagionalità della natura, un'elaborazione culinaria attenta al gusto, per regalare agli ospiti giorno dopo giorno un'esperienza stimolante e appagante che riconduce alla qualità del tempo e alla tradizione del sedersi a tavola.*

### Le Logge

Via del Porrione, 33 · 53100 Siena (SI) · Italia  
Tel. +39 0577 48013 · [lelogge@osterialelogge.it](mailto:lelogge@osterialelogge.it)

Time / Orario: Closed on Sunday · chiuso domenica  
12:00 / 2:45pm - 7:00 / 10:45pm · 12:00 / 14:45 - 19:00 / 22:45

Notes / Note:

---

